# SI センサー搭載 パロマ ガスビルトイン機器

# PKD-K21EG

# 取扱説明書 ガス機器防火性能評定品

このたびはガスビルトイン機器をお求めいただ きまして、ありがとうございます。

- ●正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に この 「取扱説明書」を必ず最初から順番にお読み いただき、よく理解してくださるようお願いいた します。また、この「取扱説明書」をいつでもす ぐに取り出せるところに大切に保管しておいてく ださい。
- ●この「取扱説明書」に書かれている内容以外では ご使用にならないでください。
- ●取扱説明書を紛失された場合はお近くのパロマま でお問い合わせください。



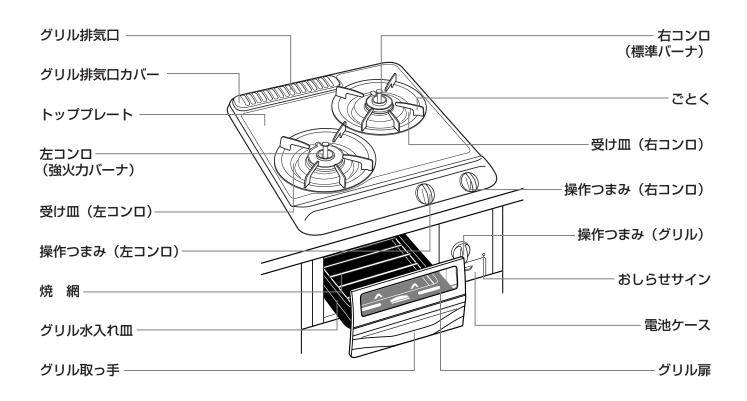
Paloma



# もくじ

		$\overline{}$
(	各部のなまえ	1
は  じ	特長	1
じめに	必ずお守りください	2
	設置について	8
使	コンロを使う前に	10
いかた	グリルを使う前に	11
た	使いかた	12
長持上	点検とお手入れ	13
ち手さに	電池交換について	15
せるに	故障かな?と思ったら	15
にては	安全装置について	16
アフター仕	保管とアフターサービス	17
<b>1仕</b>  サ様	仕 様	18
ービス	保証書	裏
		1 .

# 各部のなまえ



# 特長1 996600 省エネルギー高効率こんろバーナ

従来のコンロに比べ、熱効率が大幅に向上していますのでガス代を節約できます。

# 特長2 天ぷら油過熱防止機能(コンロ)

調理油の過熱を防止するために、温度センサーが消火温度になると自動的にガスを止め消火します。

# 特長3 焦げつき消火機能(コンロ)

煮物などの調理時になべ底が焦げつきはじめると自動的にガスを止め消火します。 (なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。)

# 特長4 消し忘れ消火機能(コンロ・グリル)

万一の消し忘れのために、点火後、コンロは約120分、グリルは約22分で自動的にガスを止め消火します。高温での調理が続いた場合(11ページ参照)には、約30分で自動的にガスを止め消火します。

# 特長5 フレームトラップ【グリル排気口遮炎装置】(グリル)

万一、グリル庫内で炎が上がっても、フレームトラップがグリル排気口より炎があふれ出すのを抑制し、 火災を未然に防ぎます。

#### 安全に正しくお使いいただくために

# 必ずお守りください

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにこの取扱説明書および製品への表示では、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

<b>企危険</b>	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の 危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災 の可能性が想定される内容を示しています。
<b><u></u> </b>	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示について次のような意味があります。















一般的な禁止

火気禁止

接触禁止

分解禁止

発火注意

必ず行う

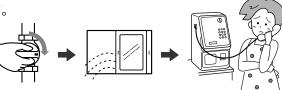
換気必要

# ⚠危険

#### ■ガス漏れ時使用厳禁

ガス漏れに気付いたときはガス事業者(供給業者)の 処置が終わるまでの間、絶対に火を付けたり電気器具 (換気扇その他)のスイッチの入・切や電源プラグの 抜き差しおよび周辺で電話を使用しないでください。 炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

- ①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉める。
- ②窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
- ③お近くのガス事業者まで連絡する。





# ҈警告

### ■機器の銘板に表示してあるガス種 (ガスグループ)の適合を確認する

表示のガス種が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをしたり、機器が故障する場合があります。特に転居した場合は必ずガス種が一致しているか確認してください。

\*おわかりにならない場合または合っていない場合はお買い上げの販売店かお近くのガス事業者までご連絡ください。

# 銘板

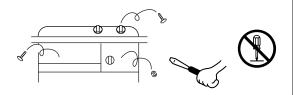
銘板は機器内部の右側面 に貼り付けしてあります。 右こんろ側のごとく,受 け皿を取りはずしてご確 認ください。 型式名 LPガス ガス消費量 製造年・月製造番号 製造事業者名

型式名 都市ガス用 ガスグループ ガス消費量 製造年・月製造番号 製造事業者名



#### ■絶対に改造・分解は行わない

改造・分解は一酸化炭素中毒やガス漏れなどの思わぬ事故や 故障、火災の原因になります。



# 必ずお守りください

# ⚠警告

#### ■ねじ接続

この機器の接続は配管技能者が行うため、お買い上げの販売店に依頼してください。





### ■火をつけたまま機器から絶対に離れない、 就寝、外出をしない

料理中のものが焦げたり燃えたりして火災の原因になります。とくに天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。グリルを消し忘れると調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。







# ■機器の上や周囲には可燃物や引火物を置かない、近づけない

ペットボトル、調理油などは火災の原因になります。また、スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどは、熱でスプレー缶内の圧力が上がりスプレー缶が爆発するおそれがあります。

### ■グリル排気口の上にタオル、ふきんなど をのせない

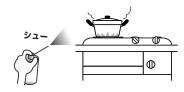
不完全燃焼や火災の原因になります。





# ■機器の周囲では引火のおそれのあるものを使用しない

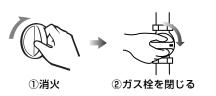
スプレー、ガソリン、ベンジンなどは、引火して 火災のおそれがあります。





#### ■異常時・緊急時の処置

- ①点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭 気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場 合、地震、火災など緊急の場合はただちに使用を 中止し、ガス栓を閉じる。
- ②「故障かな?と思ったら」に従い処置する。
- ③上記の処置をしても直らない場合は使用を中止しお 買い上げの販売店かお近くの当社まで連絡する。



### ■点火操作、消火操作をしたときは 必ず炎を確認する

就寝、外出時は機器のガス栓も閉じてください。



■グリル庫内に食品屑やふきんがないように する。またグリル扉にはさんだまま使用し ない

使用中に燃えることがあります。使用前に庫内を点検してください。

\*取り除く際はケガをしないように注意してください。





# ■脂の出る料理には、焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に 脂がたまり、発火 する原因になります。





#### ■コンロを覆うような大きな鉄板類やなべは 使わない

不完全燃焼や機器の異常過熱、ごとくの変形、トッププレートの損傷の原因になります。





# ⚠警告

#### ■当社の純正部品を使用する

補修用性能部品および補助具は当社の純正部品以外は使わないでください。それ以外のものを使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。



■グリルを使用する時は、グリル水入れ皿 に必ず所定の水量の水を入れ、使用中は 常に水のある状態を保つ。グリル使用後 は必ずお手入れする

グリル水入れ皿にたまった脂や、調理物が燃えて 火災のおそれがあります。





#### ■市販の補助具を使用しない

市販の補助具(省エネ性をうたった補助具、市販のアルミはく製しる受け皿、焼網など)を使用しないでください。一酸化炭素中毒や、異常燃焼、点火不良のおそれがあります。また、トッププレートやごとくの変色・変形の原因にもなります。









#### ■グリル水入れ皿に水以外のものは入れない

機器の損傷やたまった脂が過熱され燃えて火災の 原因になります。また、グリル水入れ皿が異常に 過熱されて膨張し、出し入れする際にグリル庫内 に擦れて重く感じたり、ホーローを傷めることが あります。フッ素コートトッププレートの場合、 変色の原因にもなります。



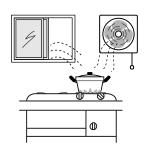


# **⚠注意**

#### ■ガス事故防止(換気に注意)

閉めきった部屋で長時間使用しないで、使用中は窓を開けるか換気扇を回してください。一酸化炭素中毒の原因になります。また、ストーブなど他の燃焼機器を長時間使用している部屋でお使いの場合は、点火しにくかったり、正常に燃焼しない場合があります。

\*自然排気式給湯器および風呂釜を同時に使用する場合は、換気扇を回さず窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと自然排気式給湯器および風呂釜の排気ガスが屋内に流れ込むおそれがあります。





#### ■調理以外の用途には使わない

過熱・異常燃焼による機器焼損や火災の原因になり ます。





# ■グリル使用時は魚を焼きすぎない

魚に火がつき機器焼損の原因になります。

■万一、グリル使用中に調理物や脂に火がついたときは、操作ボタンを押して消火状態にし、火が完全に消えるまでグリルを引き出さない

炎があふれ出して、火災ややけどをするおそれが あります。

※消火後、点検を依頼してください。



# 必ずお守りください

# 

### ■ごとくをはずして使用しない

なべなどを直接こんろにおいて使用しないでください。不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。





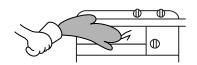
# ■グリル使用中はグリル扉を開けたままにしない <u></u>

あふれた熱気により、 トッププレートやつま : み・ボタン等が過熱さ れやけどや変色・変形 の原因になります。



#### ■熱くなったグリル扉に水をかけない

ガラスが割れてケガをするおそれがあります。





### ■使用中や使用直後は 操作部以外は触らない

機器本体とその周辺および調理道具が熱くなるため、やけどをするおそれがあります。

\*特に小さなお子さま がいる家庭では注意し てください。



#### ■排気口に注意

グリル使用中はグリル排気 口に手や顔を近付けたりな べの取っ手等を向けたりし ないでください。高温の排 気熱が出ているため、やけ どや取っ手が破損をするお それがあります。



#### ■この機器の点火装置以外の方法では点火 しない

やけどをするおそ れがあります。





#### ■グリル水入れ皿を持ち運びする際は、中の 水がこぼれないように注意する

使用中、使用直後は水 が高温になっているた めやけどをするおそれ があります。



#### ■グリル水入れ皿を勢いよく出し入れしない

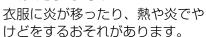
ゆっくり出し入れして ください。使用中、使 用直後に勢いよく引き 出すと水が高温になっ ているためやけどをす るおそれがあります。



■コンロの奥へ手をのばすときは、 バーナによるやけどや衣服への引 火に注意する



■点火操作時や使用中はバーナ付近に触れたり、顔を近づけたりしない





■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強すぎると、やけどのおそれやなべなどの取っ手が破損する原因になります。





■魚を裏返すときなどは、手や腕がグリル扉やガラスに触れないように注意する

やけどをする おそれがあり ます。





#### ■ごとくに安定してのるなべを使用する

底がすべりやすいなべ、 径の小さいなべなど不安 定ななべは使用しないで ください。傾いてやけど のおそれがあります。





# **<u></u> 注意**

■点火操作をしても点火しない場合は操作 ボタンを戻して、周囲のガスがなくなっ てから再度点火操作をする

すぐに点火操作をすると周囲のガスに点火して、 衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあり ます。



#### ■水平で安定したところに設置する

機器が傾いていると、調理中の鍋などが滑り落ちて、やけどやけがをするおそれがあります。また事故や故障の原因になります。





### ■窓から吹き込む風や冷暖房機器の風、扇 風機の風などを機器にあてない

機器焼損や作動不良の原因になります。



### ■バーナキャップを水洗いしたときは水気を 十分ふき取る

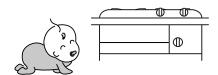
水滴がバーナに落ちて目づまりし、点火不良になることがあります。





#### ■幼児や小さな子供に触らせない

思わぬ事故の原因になります。





#### ■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物など でけがをすることがあります。





#### ■グリル庫内や本体内部をお手入れする際は 各部品の突起物等に注意する

力強く当たった場合、手をけがするこ とがあります。



# おねがい

- ■この製品は家庭用ですので業務用のような使用をすると機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は 保証期間内でも有料となります。
- ■使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- ■燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。
- ■初めて使うときやしばらく使わなかったときなど点火しにくい場合があります。配管内に空気が入っているためです。繰り返し点火操作してください。
- ■みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めてください。 強火で急に温め直すとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛び散ったり、なべがはね上がってひっくり返ることがあります。
- ■機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もし、お客様で旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取り外してから正規の処理を行ってください。

# 温度センサーを正しく作動させるために必ずお守りください

この製品は全てのコンロに温度センサーがついています。



■耐熱ガラス容器、土なべなど、熱が伝わ りにくいもので揚げもの調理はしない

天ぷら油過熱防止機能が働かず、発火することが あります。

丸底中華なべ



打ち出しなべ









■揚げもの調理には200 mℓ以上の油を入れる

調理油の量が200ml未満の場合、温度センサーが働 かず発火することがあります。

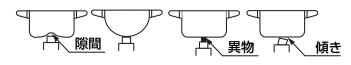




■温度センサーの上面となべ底の中心が密着していないときは、使用しない

そのまま使用すると温度センサーが働かず調理油が発火することがあります。 なべ底と温度センサーの間には隙間や異物がないようにしてください。また、安定性の悪いなべは使用しない でください。なべの重さは調理物を含め300g以上が必要です。



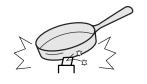




# ·**<u>()</u> 注意**

■温度センサーに強いショックやキズを与えない

温度センサーが故障する原因となります。





■温度センサーがスムーズに上下に動くか確認する また温度センサーとなべ底の密着する部分はいつも清潔にしておく

汚れが付着したり、動きが悪いと温度センサーがなべ底の温度を正しく感知できず、調理油の 発火の原因になります。お手入れしても温度センサーの動きが悪いときはお買い上げの販売店 かお近くの当社までご連絡ください。





# 設置について

\*工事説明書と合わせてご覧になり、工事 説明書通り正しく設置されていることを ご確認ください。

#### ■部品のセット

- ●箱から機器を取り出し、あて紙や梱包 部材やテープを取り除く。
- ●ご家庭のガスの種類と機器の銘板に表示されているガスの種類が合っているか確かめる。合っていない場合は使用をやめて、お買い上げの販売店かお近くのガス事業者まで連絡する。

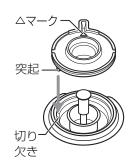
# ⚠警告●

#### 標準バーナ側を壁側に設置する

\*壁側の火災を防止するためです。 詳細は「設置場所と周囲の防火措置」 を参照ください。

# バーナキャップのセット

バーナキャップ上面の「△」を奥側にして、突起を切り欠きにはめてセットする※大きいほうを強火力バーナ側に、小さいほうを標準バーナ側に、左右間違えないよう正しくセットしてください。



# ·<u>/</u>/.注意 •

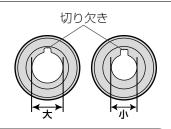
#### 浮き・傾きのないように正しくセットする

→不完全燃焼や火災の 原因になります。



# 受け皿のセット

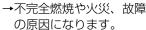
切り欠きが奥にくる向きにして、あなの大きいほうを強火力バーナ側に、小さいほうを標準バーナ側にセットする



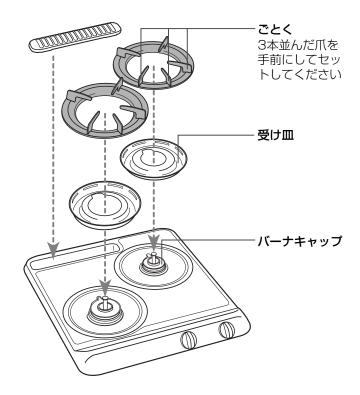
# ·<u>/</u>(注意 —

#### 位置を間違えないように正しくセットする

\*特に強火力バーナ側にあな の小さい方の受け皿をセッ トしないでください。

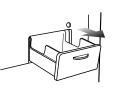




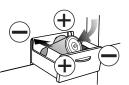


#### **乾電池のセット** (アルカリ乾電池 単1形 1.5V 2個)

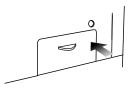
①電池ケースを引き出す



②乾電池を ① に注意 してセットする



③電池ケースを奥まで しっかり入れる



# おねがい

- ●電池ケースに水などの異物が入った場合は、 電池接触不良の原因となるため、ふきとって きれいにしてください。
- ●乾電池は新しいものと古いもの、または違う 種類のものを混ぜて使わないでください。寿 命が短くなりますし、乾電池が液漏れするこ とがあります。
- ●乾電池の寿命は通常の使いかたで約1年です。 ただし、付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自己放電のため寿命が短くなっている場合があります。
- ●乾電池はアルカリ乾電池をご使用ください。 マンガン乾電池を使用の場合は寿命が短くなります。

# 設置について

#### ■設置場所と周囲の防火措置

- 一酸化炭素中毒や火災、やけどの原因となりますので正しく設置してください。
- \*防火措置は各地の火災予防条例に従って行ってください。

# ⚠警告

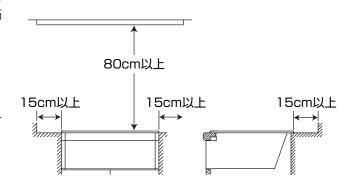
下記の条件を満たしている場所をお選びください。

- \*設置後に、機器の周囲の改装(吊り戸棚をつけるなど)を行う場合も設置基準をお守りください。
  - ●風が吹き込まない
  - ●水や熱がかからない
  - ●換気が良い
  - ●上に照明器具などの樹脂製品がない
- ●水平で安定している
- ●落下物の危険がない
- ●上に湯沸器がない
- ●周囲に可燃物がない



**周囲に可燃物**(木製などの可燃性の壁、ステンレス 板や薄いタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接貼 り付けた壁、たななど)**のある場合** 

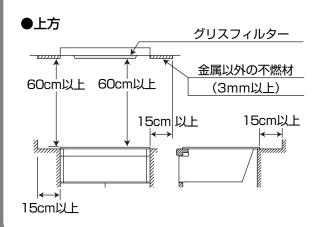
- ●トッププレートより上の側面は15cm以上、 トッププレートより上の後面は15cm以上、 上部はトッププレート上面より80cm以上離す
- ●図の離隔距離がとれない場合は、防熱板を取り 付ける



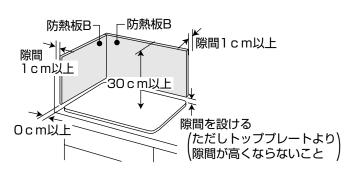
#### ■防熱板について

別売の防熱板Bまたは金属以外の厚さ3mm以上の不燃材を図のように取り付けてください。

\*防熱板Bを取り付けるには、壁とトッププレートとの隙間が25mm必要で、取り付け方法は壁にネジールめとなります。



#### ●側面・背面



# コンロの使いかた

### コンロを使う前に

# おねがい

- ●なべに付いた水滴はふき取ってからごとくにのせてください。余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。
- ●なべをごとくにのせてから点火したほうがより点火が確実になります。
- ●使用中は、キャビネット扉をゆっくりと開閉してください。あまり強く開閉すると消火することがあります。 万一消火した場合も、立消え安全装置が作動しガスを安全に遮断します。
- ●煮こぼれに注意してください。機器の内部に侵入しますと機器故障の原因になります。また、トッププレート、 ごとく、バーナなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を早くいためます。
- ●焦げつき消火機能が付いていても調理によってはひどく焦げついてしまう場合があります。焦げつきやすい調理の場合、弱火(最弱火力)でようすを見ながら調理してください。
  - 《焦げつきやすい調理の例》水分が少なく、調味料が多い調理・カレーやシチューの再加熱
- ●揚げもの調理は標準バーナの使用をおすすめします。

#### ■温度センサーを正しく作動させるためにお守りください

特に揚げもの調理時にお守りいただけなければ、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。



揚げもの調理時は、200ml以上の油を入れる

なべの重さは、食材を含んで300g以上とする

なべ底の中心を、温度センサーの上面に密着させる

※なべ底の中心と温度センサーの上面が密着していない ときは使用しないでください。



× : 滴さない

○:適する

#### 調理に適したなべを選ぶ(下表)

神柱に廻したなべを迷い (「衣)	○ . 週9る × . 週2ない				
なべなどの種類	油調理		その他の 調理	備考	
16、16との程表	揚げもの	炒めもの	(煮物など)	UHI 75	
ホーロー ステンレスなべ アルミ・無水なべ なべ (多層を含む) 鉄なべ	0	0	0	温度センサーに適しています。	
アルミ・鉄・ステンレス(多層を含む) フライパン 平底中華なべ	0	0	0	炒めもの調理時フライパンを返す動作を何度も行い、温度センサーとなべ底が密着していない時間が長くなると、途中消火することがあります。	
天ぷらなべ	0			揚げもの調理以外の調理には適して いません。	
耐熱ガラスなべ 土なべ 圧力なべ	X	(ただし、消火する 場合があります)	(ただし、消火する 場合があります)	揚げもの調理には適していません。 発火することがありますので、使用 しないでください。	
打ち出しなべ 丸底中華なべ	X	0	0	揚げもの調理には適していません。 揚げもの調理以外の調理は、なべ底 の中心と温度センサーの上面が密着 していることを確かめてください。	
焼網			X	消火したり、トッププレートの変色 等の原因になります。	

# コンロの使いかた

# 使用中、自動的に弱火になったときは ⇒【異常過熱防止機能が働いています】

炒めもの調理・焼きもの調理など比較的温度の高い調理や、なべのから焼きをしたときに、弱火⇔強火と火力を自動調節し、なべなどの異常過熱を防止する機能です。この状態が30分以上続いた場合、または弱火状態でも温度センサーが更に高い温度になった場合は自動消火します。

- ●から焼きなどでなべの温度が急速に上昇すると、**安全のため加熱途中でも火力をいったん弱くし、**異常高温に達しないよう火力を自動制御します。
- ●なべの温度が安全な温度まで下がると再び強火(もとの火力)に戻ります。
- \*故障ではありません。
- \*炎の大きさが自動的に変わります。やけどの恐れがあるため、バーナ付近には顔や手を近づけないようにしてください。
- \*自動消火した場合は、なべなどが相当熱くなっていますので、やけどなどに注意してください。
- \*再使用する場合は、操作つまみを消火位置まで戻し、少し時間をおいてから点火操作をしてください。

【ワンポイント】炒めものなどの調理をする場合には、先になべを加熱し、自動的に弱火になったときが具材の入れ頃です。

# グリルを使う前に

### はじめて使うとき

- ①グリル水入れ皿にコップ1杯(約200ml)の水を入れる
- (2)約15分、空焼きする … 庫内の油を焼ききるためで煙や臭いが出ても異常ではありません。

#### ■グリル水入れ皿の取り出しかた

中の水がこぼれないようにゆっくりと引き出す 取りはずすときは、止まるところまで引き、少し持ち上げて引く

- \*最初から持ち上げた状態で引き出さないでください。 止まらずに勢いよく出てきてしまいます。
- \*持ち運びするときは、取っ手部をしっかりと持ってください。



#### ■焼きかたのポイント

- ●焼網に食用油を塗っておくと、魚がくっつきにくくなります。
- ●魚のヒレなどこげやすい部分は厚めに塩をふるかアルミ箔で包んでおくとこげかたが少なくなります。

# おねがい

グリル水入れ皿を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

# 使いかた

※使用するバーナの操作つまみの位置を間違えないでください。(1ページ参照)

#### コンロの使いかた

### 1 準備

操作つまみが「止」の位 置にあることを確かめて、 ガス栓を全開にする



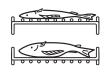
#### グリルの使いかた

#### 1 準備

①操作つまみが「止」の位置にあるこ とを確かめて、ガス栓を全開にする

#### ②焼網をセットする

●焼網は表裏で高さが変わります。焼物の種 類、大きさ、お好みの焼き加減などにより 使い分けてください。



高い位置

低い位置

#### ③グリル水入れ皿にコップ1杯(約200ml)の 水を入れる

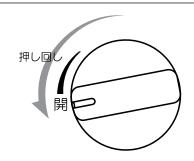
●続けて使用するときはそのつど水を足し、 脂が飛び散るようなときは水を入れ替えて ください。



④グリル水入れ皿を奥までしっかりと入れる

### 2 点火

①操作つまみをいっぱいに押しながら「開」の位置まで回し、手を 離しても点火していることを確認する



②グリルを使用する場合は、3分ほど予熱をしてから材料をのせる

# 3 火力調節 -

#### 炎を見ながらつまみをゆっくり回す

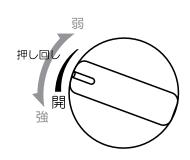
〔コンロ〕●使用中もときどき燃焼を確かめてください。

- ●弱火でお使いの時は、立ち消えにご注意ください。
- ※使用中、センサー温度が高くなると、自動的に強火・ 弱火を繰り返し、なべなどの異常過熱を防止する機能 が作動します。(前ページ参照)



- 〔グリル〕●裏返した面は前よりも早い時間で焼き上がります。
  - \*火力の目安は全開(強)ですが、お好みにより弱火に 調整もできます。

弱火にした際、炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。

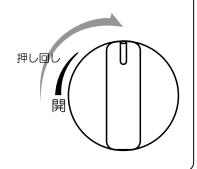


### 4 消火 -

- ①操作つまみを右へいっぱい(右図の位置)まで戻す
  - ●消火を確かめてください。

#### ②ガス栓を閉める

- \*燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。
- ③グリルを使用した場合は、グリル水入れ皿のお手入れをしておく



# 点検とお手入れ

# ⚠注意■

#### 機器を水につけたり、水をかけたりしない

→不完全燃焼・故障の恐れがあります。



### おねがい ----

- ●点検とお手入れはガス栓を閉め、機器が冷えてから手袋をして行ってください。 (機器が冷えるまで時間がかかります。)
- ●日常の点検・お手入れは必ず行ってください。
- ●故障または破損したと思われるものは使用しないでください。
- ●「故障かな?と思ったら」を参照していただき、処置に困る場合はお買い上げの販売店かお近くの当社に ご相談ください。お客様自身での修理は絶対にしないでください。
- ●安全にお使いいただくために定期的に点検を受けられることをおすすめします。(有償)

#### 点検のポイント

\* 点検は常時行ってください。

- ●機器のまわりに可燃物等はありませんか?
- ●各部品は正しくセットされていますか?
- ●乾電池は消耗していませんか?

- ●汚れていませんか?
- ●ガス臭くありませんか?

### お手入れのしかた

- ●機器や取りはずした部品は落とさないように気を付けてください。けがや故障の原因になります。
- ●工具を使用しての分解は絶対にしないでください。異常作動や発火をしてけがの原因になります。
- ●お手入れの後は各部品が正しくセットされているか確認をしてください。(「設置について」参照)



お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

#### おねがい

- ●シンナー、ベンジンや酸性·アルカリ性洗剤は使わないでください。 機器損傷の原因になります。また、印刷・塗装面にはみがき粉、たわし などの固いものは使わないでください。表面を傷付けます。
- ●汚れはそのつどお手入れしてください。そのままにしておくと、汚れが 落ちにくくなり早くいたみます。

#### ■トッププレート

汚れたときは乾いた布で汚れをふき取る

●汚れの落ちにくいときは台所用中性洗剤でお手入れし、乾いた布で水気をふき取ってください。

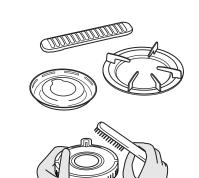
#### ■ごとく、受け皿、グリル排気ロカバー

汚れたときは台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

#### ■バーナキャップ

炎が不ぞろいになったときは、あなやみぞをブラシやはり 金等先の細いものなどで掃除する

- \*目づまりをすると点火不良や不完全燃焼の原因になります。
- ●お手入れの後は浮き・傾きのないようにセットしてください。



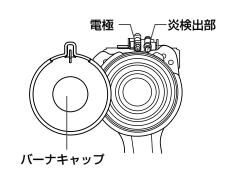
#### ■炎検出部、電極

#### 汚れや水気が付いたときはやわらかい布でふき取る

\*汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。

#### おねがい

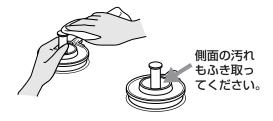
取り付け位置を動かしたり、キズを付けないでください。故障の原因になります。



#### ■温度センサー

温度センサーが汚れたときは温度センサーに片手を添えて 水気を固くしぼった布で汚れをふき取る

\*汚れが付いていると温度センサーの感度が悪くなります。



#### ■グリル水入れ皿、グリル扉、焼網

お使いのたびに台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

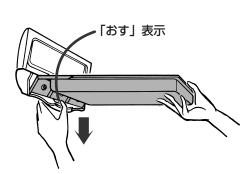
- \*グリル水入れ皿は汚れたままお使いになると、こびりついた脂汚れが発火するおそれがあります。
- ●グリル水入皿と取っ手は取りはずしてお手入れすることもできます。

### おねがい

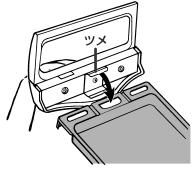
グリル扉のガラスはみがき粉、金属たわしなどを使わないでください。ガラスが割れる原因になります。

#### 取りはずしかた

「おす」を↓の方向に押してはずす



#### 取り付けかた



①ツメをグリル水入皿にはめ込む



#### ②グリル取っ手をおこす

●「おす」表示の部分がはまり、固定されます。

# 電池交換について

使用時におしらせサインが点灯したときは、電池が消耗していますので、新しい乾電池(アルカリ乾電池 単1形1.5V 2個)と交換してください。(「設置について 乾電池のセット」参照) そのままにしておくと使えなくなります。

- ●電池が消耗してくると安全装置が作動しなくなるので、安全のため、操作つまみを回したとき点火していても、手を離すと消火するようになります。操作つまみを「開」の位置で保持し続ければ点火していますが故障の原因となりますのでおやめください。
- ●電池がすっかり消耗したときは、おしらせサインの点灯はしません。

# 故障かな?と思ったら

故障かな?と思ったら、次のことをお調べください。 次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、 お買い上げの販売店かお近くの当社までご連絡ください。



現象	原 因	処置方法	参照ページ
	ガス栓の開き不十分	ガス栓を全開にする	12
	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	8/15
	乾電池または電池ケースの取り付けが悪い	正しくセットする	8
	バーナ炎口の水滴や汚れによる目づまり	バーナキャップのお手入れをする	6/14
   点火しない	バーナキャップのセット不良	正しくセットする	8
	受け皿のセット不良	正しくセットする	8
点火しにくい	配管内に空気が残っている	点火操作を繰り返す	6
使用中に消火する	点火操作が不適切	操作つまみを保持する時間を長くする	12
	炎検出部・電極が水ぬれしたり汚れている	炎検出部・電極のお手入れをする	14
	グリル庫内にアルミはく等のゴミが付着している	付着しているゴミを取り除く	
	アルミ箔のしる受け皿を使っている	アルミ箔のしる受け皿を使わない	4
	LPガス使用の場合、LPガスがなくなりかけている	ボンベを交換する	-
	温度センサーとなべ底が正しく接触していない	温度センサーとなべ底を正しく接触 させる	7/10
	安全装置が作動した	安全装置が作動したときの処置方法 を参照する	16
おしらせサインが 点灯する	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	8/15
おしらせサインが 点滅する	安全装置が作動した	安全装置が作動したときの処置方法を参照する(サインは15分間点滅)	16
黄色の炎で燃える	バーナ炎口の水滴や汚れによる目づまり	バーナキャップのお手入れをする	6/14
炎が安定しない   異常な音をたてて	バーナキャップのセット不良	正しくセットする	8
燃える	受け皿のセット不良	正しくセットする	8
ガスのいやな臭いがする	バーナキャップのセット不良	正しくセットする	8

#### ●次のような場合は故障ではありません。

故障ではない場合	理由
点火・消火のときに「ボッ」という音がする	点火時、消火時に「ボッ」という音がする場合がありますが、異常 ではありません。
使用中「シャー」という音がする	燃焼中のガスの通過音です。異常ではありません。 ※万が一ガス臭い場合は、使用を停止してください。
コンロを使用中「カチッ」という音がする	火力を調節するときの機器の音で、異常ではありません。
グリル使用時にコンロを使用すると、炎の 色が変わる	グリル使用時にコンロを使用すると、焼物の塩分などが燃えて炎の 色が変わることがありますが異常ではありません。
使用中、弱火になる/火力が変化する コンロを使用中、強火⇔弱火をくり返す	なべなどの異常過熱を防止する機能が働いたためで、異常ではありません。(11ページ参照)
再点火してもすぐ弱火になる	なべの異常過熱を防止する機能が働いたためで、異常ではありません。しばらく待ってから再点火してください。(11ページ参照)

# ■安全装置について

次のような安全装置が付いています。

#### おしらせサイン ―

늋 🏥 🟥 … 2 回点滅(15分間)

☀ ☆☆☆☆☆☆☆ …1回点滅(15分間)

安全装置	部位	機能説明	処置方法(消火に気付いたときは…)	
立消え 安全装置	コンロ グリル	風や煮こぼれなどで炎が消えた ときに自動的にガスを止めます。	すぐに操作つまみを戻して消火状態にしてく ださい。炎が消えてからガスが止まるまでし ばらく時間がかかります。再点火するときは 周囲にガスがなくなるのをまってください。	
天ぷら油 過熱防止機能 おしらせサイン 2回点滅	コンロ	調理油が過熱による発火をする 前に自動消火します。	操作つまみを消火状態にしてください。再点 火する場合は、少し時間をおいてから(油の 温度が適温になるまでそのままお待ちいただ いた後)点火操作してください。 *なべや調理によっては途中で消火する場合 があります。	
焦げつき 消火機能	コンロ	煮物等の調理中になべ底が焦げ	操作つまみを消火状態にします。再点火時は 更に焦げつきやすくなりますので、ようすを 見ながら調理してください。	
おしらせサイン 2回点滅		つき始めたら、自動消火します。	*なべや調理によっては途中で消火する場合 があります。	
消し忘れ 消火機能 	コンロ	万一の消し忘れのために、点火 後、コンロは約120分、グリル は約22分経過すると自動消火し ます。また高温状態で温度変化	操作つまみを消火状態にします。 グリルを連続して使うときは、一旦消火して、	
おしらせサイン 1回点滅	グリル	のないとき(使用中、強火⇔弱火 を繰り返しているとき)は約30 分経過すると自動消火します。	グリル水入れ皿に水を追加し、しばらく待っ てから再度点火してください。	

# 保管とアフターサービス

# 保管(長期間使わないとき)

機器のガス栓を必ず閉めて、乾電池を取りはずしておいてください。

\*お手入れしておくと次回使用するときに便利です。(「点検とお手入れ」参照)

### アフターサービスについて

#### ■点検・修理を依頼されるとき

前ページ「故障かな?と思ったら」を見てもう一度確認し、それでも直らないときは、お買い上げの販売店かお近くの当社までご連絡ください。アフターサービスをお申しつけのときは右記の内容をお知らせください。

★なお、修理ので依頼は、【**電話】0120-193-860** でも24時間受付いたしますので、ご利用ください。 1.で住所・で氏名・電話番号 2.現象(できるだけ詳しく) 3.品名・器具名(銘板表示のもの) 4.で購入日・ガス種 5.道順・目標

ご相談窓口	住 所	TEL	FAX
北海道サービスコールセンター	〒001-0033 札幌市北区北33条西7丁目1-1	011-726-2822	011-736-7374
東 北サービスコールセンター	〒983-0041 仙台市宮城野区南目館20-10	022-239-1848	022-238-0838
関 東サービスコールセンター	〒170-0005 東京都豊島区南大塚3-1-6藤枝ビル6階	03-3986-0860	03-3986-0895
中日本サービスコールセンター	〒467-8585 名古屋市瑞穂区桃園町6一23	052-824-5188	052-824-5670
近 畿サービスコールセンター	〒550-0013 大阪市西区新町3-13-20パロマアワザビル2階	06-6534-6751	06-6534-6755
中四国サービスコールセンター	〒732-0804 広島市南区西蟹屋3丁目8-12	082-262-8341	082-263-2400
九 州サービスコールセンター	〒812-0016 福岡市博多区博多駅南2-9-13	092-472-0924	092-471-8400
受付時間	平日 9:00~18 土曜日・日曜日・祝日 9:00~17	3:30 7:00(修理受付のみ	<b>(</b> *)

<sup>\*</sup>住所・電話番号などは変更することがありますのであらかじめご了承願います。

#### ■別売部品のごあんない

次のような別売部品を用意しております。 防熱板は「設置について」を見て、取り付けかたを確認してください。 詳細はお買い上げの販売店までおたずねください。



#### ■補修用性能部品の保有期間について

補修用性能部品は当製品製造打ち切り後、5年間保有しております。 バーナキャップ、受け皿、ごとく等が長年のご使用でいたんだ場合にはお買い求めください。 お買い求めの際は、必ず銘板の器具名をお知らせください。

#### ■ガスの種類が変わるとき

ご贈答、転居等によりガスの種類が変わるときは、ガス器具の調整が必要となりますので、お買い上げの販売店かお近くの当社までご連絡ください。この場合、費用は保証期間中でも有料となります。

#### ■その他ご不明の点は

お買い上げの販売店かお近くの当社または「お客様相談室」までご連絡ください。

パロマお客様相談室 〒467-8585 名古屋市瑞穂区桃園町6番23号 TEL 052-824-5145

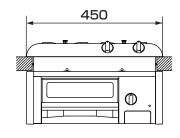
# 仕 様

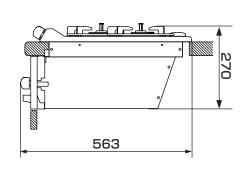
品名	PKD-K21EG
器 具 名	PKD-K21EG-1
型式名	E5-1-2
種類	ガスグリル付こんろ
点火方式	連続放電点火
外形寸法 (機器最大)	高さ270×幅450×奥行563mm
質量(本体)	13.0Kg
ガス接続	Rc1/2 (メネジ)
安全装置	立消え安全装置・焦げつき消火機能・消し忘れ消火機能・ グリル排気口遮炎装置・調理油過熱防止装置(天ぷら油過熱防止機能)

使用ガス		ガス消費量 kW			
	ガスグループ	標準バーナ	強火力バーナ	グリル	全点火時
	12A	2.75	3.93	1.95	8.20
	13A	2.95	4.20	2.09	8.80
都市	6A	2.03	3.30	2.00	7.03
都市ガス用	5C	2.63	3.10	1.89	7.08
角	L1 (6B,6C,7C用)	2.15	3.20	2.00	7.08
	L2 (5A,5AN,5B用)	1.70	2.62	1.89	6.00
	L3 (4A,4B,4C用)	1.63	2.45	1.89	5.80
	LPガス用	2.45	3.50	1.89	7.20

<sup>◎</sup>本仕様は改良のためお知らせせずに変更することもあります。

# 外形寸法図 (単位:mm)





品	名	PKD + K 2 1 E G ガスビルトイン機器

品 名		P K D -K 2 1 E G	ガスビルトイン機器
「一行 無 取状料保かおるごごま機う 料 扱態修証およ実転贈す器こ 修 説で理期近び費居答の品を 理 明故致間く離をの品に体を 規 書障し内の島申場等	が本体貼付けラベル等の注意書きに従ったした場合には、お買い上げの販売店かおまます。 こ故障して無料修理を受ける場合は、お買パロマにご依頼のうえ、本書をご提示くたことでは、ないの出張修理を行った場合に、おりません。	田状態において (イ) 取扱説明書に造後を (ロ) おぼに 料修理 (ロ) おお下寄 に 大上に 火鬼 燃用 に の の の の の を に の の の の の の の の の の の の	も次の場合には有料修理になります。 こよらないでご使用になったり使用上の誤りおよび不能性による故障および損傷 後の取付場所の移動(取付工事依頼の必要な機器の場合的故障および損傷 水害、地震、落雷、凍結等の天災地変、ねずみ・鳥原の侵入・異常電圧(電気部品搭載の機器の場合)、信息・・経済を設め、は、業務用使用、車輌、船舶への搭載等)は場合の故障および損傷 い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入捺印のないは、まで句を書き替えられた場合なおよび保守等の費用 ないたい場合である。 内においての、有効です。 nty is valid only in Japan.) 致しませんの、、紛失しないように大切に保管してくか
お客様	お名前 ご住所 〒		S買い上げ 年 月 日から1年 名
	お電話		話番号
		株式会社人にロマ	( <u>/</u> (/****)

#### 修理記録

年 月 日	修理内容	サービス員 印

- \* この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。この保証書によって保証書を発行している者(保証責任者). およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。なお、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買 い上げの販売店かお近くのパロマにお問い合わせください。
- \*保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくはアフターサービス欄をご覧ください。